

СОГЛАСОВАНО:



ШЛЯГИН А.Ю

УТВЕРЖДАЮ:



КОЛМАКОВА О.М

« 7 » ноября 2024г.

МЕНЮ В ЗАЛ НА « 7 » ноября 2024г.

Для детей с 12 и старше

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак <u>Творожный пирог</u>	80/80	28	23	264	116	
<u>Чай с сахаром</u>	800	86	22	343	210	
<u>Коричный</u>	800	32	27	159	101	
<u>Пирог</u>	115	45	17	85	85	
<u>Чай с сахаром</u>	80	0.5	0.3	76	34	
Обед <u>Овощной суп с курицей</u>	100	0.6	0.2	42	41	
<u>Суп картофельный с морковью</u>	220/15	87	25	163	165	
<u>Компот из фруктов</u>	100	124	11.6	158	216	
<u>Фрукты свежие</u>	180	16	11.0	165	131	
<u>Чай с сахаром</u>	800	0.3	0.2	215	89	
<u>Чай с сахаром / пирог</u>	60/60	14/14	0.6/0.8	284/217	116/103	
ПОЛДИК						
ИТОГО						

Повар



СОГЛАСОВАНО:


ШЛЯГИН А.Ю.

УТВЕРЖДАЮ:


КОЛМАКОВА О.М.

«07» ноября 2024 год.

МЕНЮ В ЗАЛ НА «07» ноября 2024г.
Для детей с 7 ЛЕТ ДО 11 ЛЕТ.

Наименование блюда	Химический состав					Цена, руб.
	Рыбод, г	Белки, г	Жиры, г	Угл., г	ЭЦ, ккал	
Завтрак						
Фруктовый салат	200/200	18	0.3	264	46	
Салат из овощей	200	8.6	1.2	31.8	20	
Вегетарианский омлет	200	8.2	2.7	15.9	10	
Омлет	115	4.5	1.7	8.5	5.5	
Рис с овощами	200	0.5	0.3	7.6	8.4	
Обед						
Филе судака с овощами	200/15	0.6	0.2	4.2	2.1	
Суп картофельный с курицей	200/15	5.7	8.5	16.3	16.5	
Компот из яблок	100	1.2	1.6	1.8	8.6	
Вегетарианский салат	100	1.6	1.0	16.5	1.1	
Кисель	200	0.3	0.2	21.5	8.0	
Рис с овощами	20/20	12/1.4	0.6/0.8	26.4/24.7	11.6/10.3	
Подлив						
ИТОГО						

Повар 